

PRIMI PIATTI

Tagliolini con crema di tartufo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



I tagliolini con crema di tartufo sono un piatto raffinato che portano in tavola il gusto e il profumo inconfondibili del tartufo, ingrediente principe della cucina italiana. Una ricetta semplice ma ricercata quella dei tagliolini con crema di tartufo, che può avviare con eleganza un menù d'occasione.

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 350 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

150 gr

TUORLO D'UOVO 5

PER IL CONDIMENTO

TARTUFO NERO scorzoni - 2

PANNA 400 gr

BURRO 30 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con i tuorli fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo.

Lasciate riposare la pasta all'uovo per circa 30 minuti, quindi iniziate a stenderla aiutandovi con la sfogliatrice.



2 Quando avrete ottenuto le sfoglie di pasta all'uovo, arrotolatele ed affettatele finemente per ottenere i tagliolini.



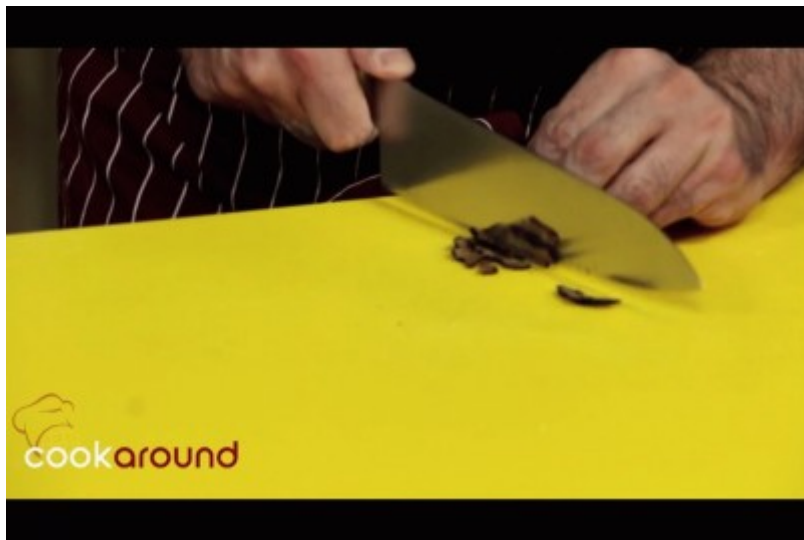


3 Srotolate i rotolini ed avrete i tagliolini pronti per essere cotti.



4 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata che vi servirà per la cottura della pasta.

In una padella fate fondere il burro al quale aggiungerete un tartufo tritato finemente.



5 Lasciate che il tartufo prenda calore mentre affetterete il secondo tartufo.



- 6 Aggiungete alla padella la panna, il sale e parte del secondo tartufo (mettete da parte un po' di tartufo per la decorazione finale); lasciate prendere calore anche alla panna.





- 7 Tuffate la pasta nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per circa 2 minuti.



- 8 Spegnete il fuoco sotto la padella con la crema al tartufo.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con la crema al tartufo, saltatela velocemente per mantecarla alla perfezione.



- 9 Servite i tagliolini con crema al tartufo immediatamente ancora fumanti, ultimando i piatti con qualche scaglia di tartufo messa da parte.

NOTE